5.086 Polievka srbská čorba
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
voda	18,00	18,00	20,00	20,00	22,00	22,00	25,00	25,00
bravčové pliecko	1,80	1,80	2,00	2,00	2,20	2,20	2,50	2,50
cibuľa	0,40	0,34	0,40	0,34	0,50	0,42	0,50	0,42
paprika zelená	0,80	0,60	1,00	0,75	1,50	1,12	1,80	1,35
rajčiaky	1,00	0,90	1,50	1,35	2,00	1,80	2,00	1,80
mrkva	0,60	0,48	0,70	0,56	0,80	0,64	0,90	0,72
zeler	0,30	0,24	0,30	0,24	0,30	0,24	0,30	0,24
petržlen	0,20	0,16	0,30	0,24	0,30	0,24	0,30	0,24
kaleráb	0,20	0,16	0,30	0,24	0,30	0,24	0,30	0,24
zemiaky	3,00	2,10	3,50	2,45	4,00	2,80	5,00	3,50
múka hladká	0,15	0,15	0,20	0,20	0,25	0,25	0,35	0,35
olej	0,10	0,10	0,20	0,20	0,30	0,30	0,40	0,40
soľ	0,10	0,10	0,10	0,10	0,12	0,12	0,15	0,15
bobkový list	0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
paprika mletá červená	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
nové korenie			0,01	0,01	0,03	0,03	0,04	0,04
ocot	0,10	0,10	0,15	0,15	0,15	0,15	0,20	0,20
hmotnosť porcie v g	180		200		220		250	
hmotnosť mäsa v g	11		12		13		15	

Výrobný postup

Mäso umyjeme vcelku pod tečúcou vodou, pokrájame na kocky. Na oleji speníme očistenú pokrájanú cibuľu, pridáme pokrájané mäso, ktoré opražíme, soľ, červenú mletú papriku, korenie, bobkový list, podlejeme horúcou vodou a dusíme. Neskôr pridáme umytú, očistenú, postrúhanú alebo pokrájanú zeleninu, umytú, očistenú, pokrájanú papriku, umyté rajčiaky, očistené na kocky pokrájané zemiaky. Múku opražíme nasucho, zalejeme vodou, povaríme a zahustíme polievku. Varíme 20 min. Dochutíme octom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	334	80	3,58	3,7	0,9	7,2	1,5	28,3	0,9	0,130	0,1	0,0	13,4	0,0

B	403	97	4,11	4,5	1,2	8,8	1,8	33,1	1,0	0,160	0,1	0,1	17,3	0,0
C	494	118	4,66	5,8	1,8	10,6	2,2	37,7	1,2	0,191	0,1	0,1	22,6	0,0
D	602	144	5,40	7,2	2,5	13,0	2,6	42,7	1,4	0,210	0,1	0,1	26,0	0,0